CABAR-de.Rev.3

DE

II2ELL3B/P

BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG

BITTE AUFBEWAHREN

GÜLTIG FÜR DIE GARANTIE

KLASSISCHER HERD

Artikel:

B90M6*
B90M5*
B90M5F*
B90M6*M
B90M5*M
B90M5F*M
B120*
B120*M

BARAZZA

F.lli BARAZZA s.r.l.

31025 Sarano di Santa Lucia di Piave (TV)
Via Risorgimento, 14 – Tel 0438 62888 r.a. Fax 0438 64901
www.barazzasrl.it E-Mail: info@barazzasrl.it

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Wir, das Unternehmen F.lli Barazza srl, sind seit über 40 Jahren auf dem italienischen Markt für Küchengeräte tätig. An dieser Stelle möchten wir Ihnen danken, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben, für dessen optimale Qualität wir einstehen.
Die Verwendung des Gerätes ist sehr einfach. Wir bitten Sie jedoch, vorliegende Anweisung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durchzulesen.

EINLEITUNG

- Vorliegende Anleitung gehört zu den mit dem Gerät mitgelieferten Unterlagen und enthält sämtliche für dessen korrekte Benutzung und Wartung erforderlichen Informationen.
- Der Bediener hat alle darin aufgeführten Anweisungen aufmerksam zu lesen und die Anleitung an einem zugänglichen Ort gut aufzubewahren.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Handling mit ungeeigneten Gerätschaften, nicht genehmigte Änderungen und alles Weitere verursacht werden, das in vorliegendem Handbuch nicht vorgesehen ist.

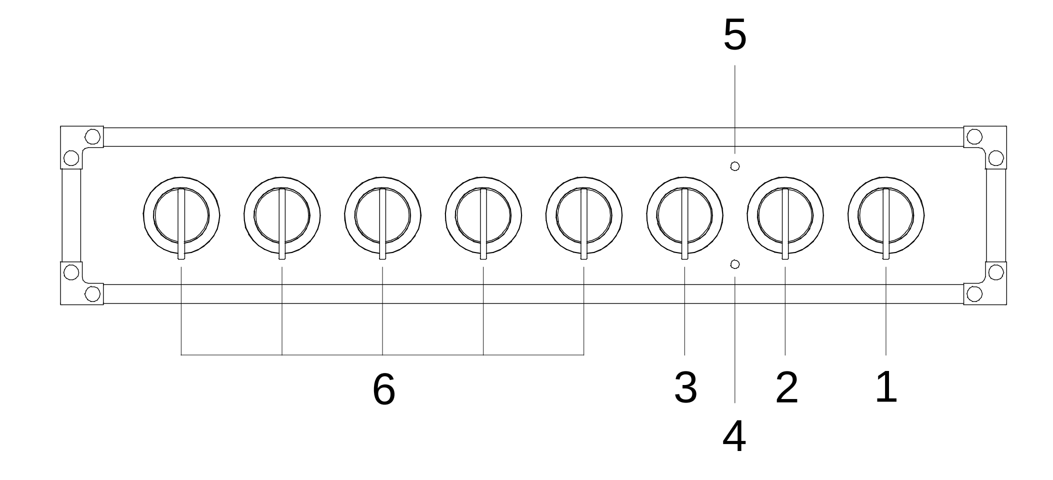
SICHERHEIT

- Das Gerät muss nach den geltenden örtlichen Bestimmungen und entsprechend der in Kapitel „Anweisungen für den Installateur“ aufgeführten technischen Anweisungen von qualifiziertem Fachpersonal aufgestellt und an die elektrische Anlage angeschlossen werden.
Es wird empfohlen, zum Auspacken und für die Wartung Handschuhe und eine Schutzbrille zu verwenden.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es ist strengstens untersagt, dessen Eigenschaften zu verändern oder das Gerät zu anderen als den vorgesehenen Zwecken zu verwenden.
- Sicherstellen, dass keine Kinder die Bedienelemente berühren oder mit dem Gerät spielen. Die Oberflächen des Gerätes heizen sich während des Betriebs auf und bleiben auch nach dem Ausschalten noch länger heiß.
- Sicherstellen, dass nach Benutzung des Gerätes alle Bedienelemente auf Stellung „Zu oder Aus“ stehen.
- Sollte sich das Gerät in der Nähe anderer Haushaltsgeräte befinden, darauf achten, dass sich Stromkabel und Leitungen in ausreichender Entfernung von den heißen Geräteteilen befinden.
- Eine ausreichende Luftzirkulation um das Gerät sicherstellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe entflammbarer Materialien aufstellen.
- Das Gerät regelmäßig reinigen. Speiserückstände können zu Brandgefahr führen.
- Bei Funktionsstörungen muss die Reparatur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden, um mögliche Beschädigungen oder Unfälle zu vermeiden. Wenden Sie sich daher bitte an unseren **Technischen Kundendienst** in Ihrer Nähe.
- Die Entsorgung oder das Verschrotten des Gerätes hat unter strengster Einhaltung der geltenden Bestimmungen zu erfolgen.

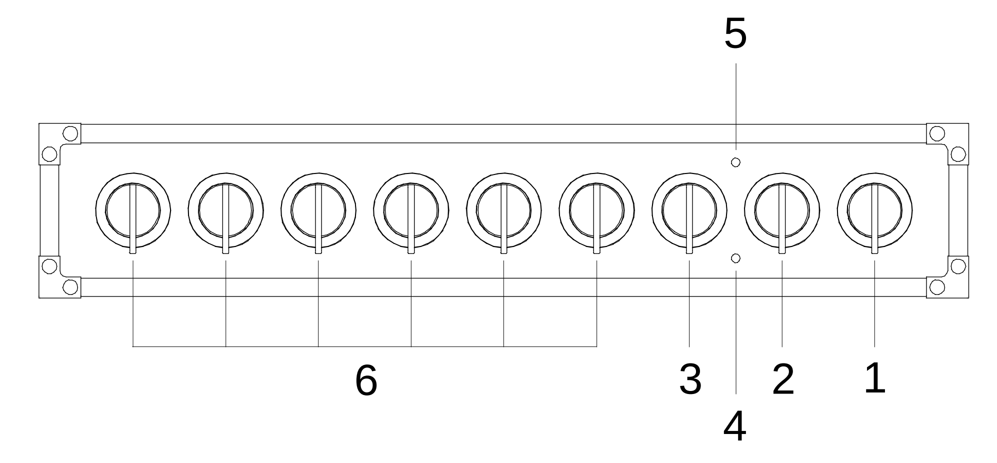
Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der Europäischen Richtlinien
für Gasgeräte 90/396/EWG,
***87/308/EWG** vom 2.6.87 (übernommen mit Ministerialerlass vom 13.4.89) zur Verhütung und Beseitigung von Funkstörungen, **Nr. 2004/108/EG** über die elektromagnetische Verträglichkeit und **2006/95/EG** Niederspannung.*
Die Anweisungen vorliegenden Handbuchs gelten nur für das Bestimmungsland, siehe Symbol auf dem Deckblatt.

BEDIENBLENDE

Art.
B90M5*
B90M5F*
B90M5*M
B90M5F*M



Art.
B90M6*
B90M6*M



Art.
B120*
B120*M

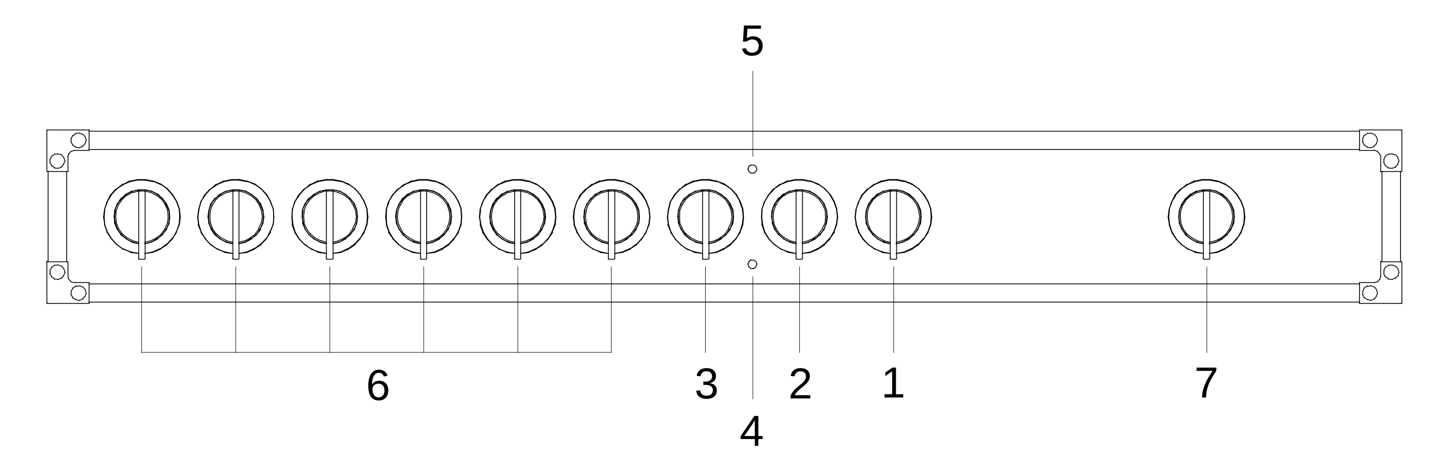


Abb. 1

BESCHREIBUNG:

1 – Knebel für Zeitschaltuhr mit Garzeit-Ende
2 – Thermostat-Knebel
3 – Bedienknebel des Backofen-Wahlschalters
4 – Thermostat-Kontrollleuchte
5 – Kontrollleuchte Gerät eingeschaltet
6 – Gas-Knebel
7 – Fry-Top-Knebel

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Das Gerät muss nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien des Bestimmungslandes und entsprechend der im zweiten Teil der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen von qualifiziertem Fachpersonal aufgestellt, eingestellt, an Strom- und Gasnetz angeschlossen, sowie an die für die Speisung verwendete Gasart angepasst werden. Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld, da sich diese erhitzen können.

Die erste Inbetriebnahme hat bei leerem Backofen zu erfolgen. Stellen Sie das Thermostat auf die höchste Stufe, indem Sie den Knebel auf das Symbol Konventioneller Betrieb oder Umluftober-/Unterhitze stellen (siehe folgende Seite). Heizen Sie den Backofen ca. 60 Minuten lang auf. Während dieser Zeit den Raum gut lüften.
Während der ersten Minuten der Inbetriebnahme können Rauch und unangenehme Gerüche aus dem Backofen austreten.
Dies ist auf das Erhitzen und die bei der Herstellung verwendeten Fette zurückzuführen.
Anschließend das Gerät abkühlen lassen und das Geräteinnere mit warmem Wasser und mildem Putzmittel sorgfältig reinigen.

KOCHFELD

- Anordnung der Kochstellen und Beschreibung der Bedienelemente

Welche Kochstelle zu welchem Bedienknebel gehört, können Sie an den unter den Knebeln befindlichen Symbolen erkennen, die den dem Knebel zugeordneten Brenner deutlich und unmissverständlich identifizieren.

Die Symbole haben folgende Bedeutung:

KOCHSTELLE	5 KOCHSTELLEN	6 KOCHSTELLEN
HINTEN LINKS		
VORNE LINKS		
HINTEN RECHTS		
VORNE RECHTS		
MITTE		
VORNE MITTE		
HINTEN MITTE		

- Verwendung der Brenner + Fry-Tops

Neben jedem Bedienknebel der Gasbrenner sind folgende Symbole dargestellt:

◎	Hahn auf „Aus“-Stellung	△	Hahn auf Großstellung	△	Hahn auf Kleinstellung

N.B.: Alle Kochstellen verfügen über eine Elektrozündung, die durch Drücken des jeweiligen Knebels aktiviert wird (es gibt somit keine spezielle Taste hierfür).

Zum Zünden eines Brenners den **Kochstellenknebel ganz eindrücken** und gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol (Großstellung) stellen. Nach erfolgter Zündung den **Knebel 5 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen**. Sollte die Flamme wieder erlöschen, den Vorgang wiederholen. **Diesmal den Knebel allerdings etwas länger gedrückt halten, damit sich das Sicherheitsventil aufwärmen kann.**

Kontrollieren, dass die Flamme gleichförmig brennt, und dann denn Knebel auf die gewünschte Position stellen. Sollte sich das Zünden als schwierig erweisen oder die Flamme ungleichmäßig brennen, vergewissern Sie sich, dass der Brenner und der entsprechende Brennerdeckel richtig aufliegen (Abb. 2).

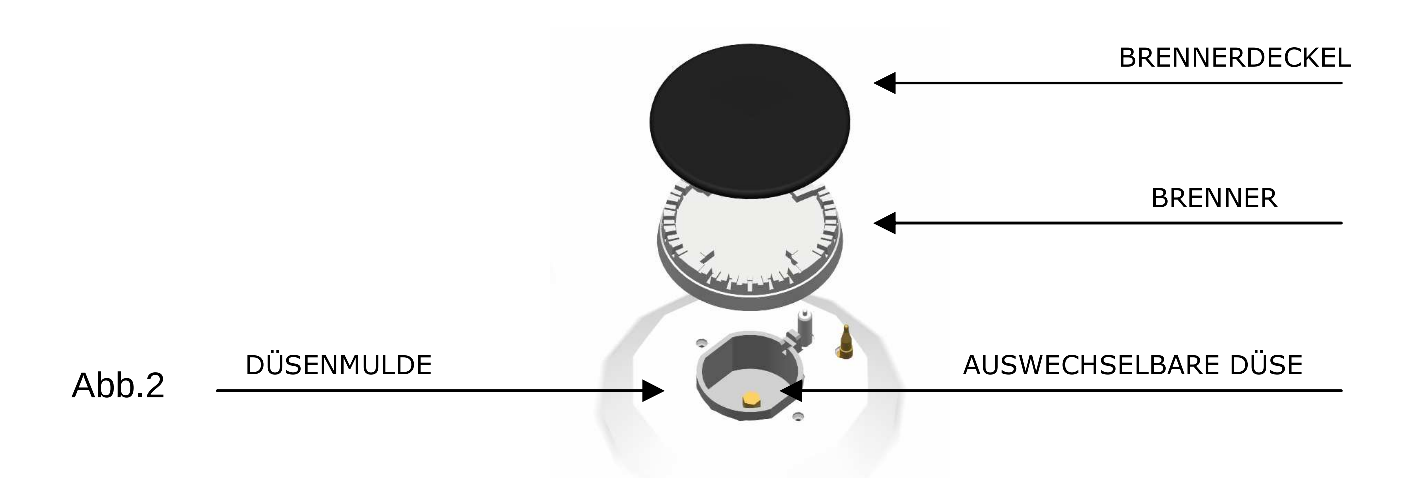


Abb.2

Zum Ausschalten der Flamme den Knebel im Uhrzeigersinn auf das Symbol ● drehen**. Bevor das Kochgeschirr vom Topfträgerrost genommen wird, die Flamme kleiner stellen oder ausschalten.** Wenn ein Brenner unvorhergesehener Weise erlöschen sollte, unterbricht das Sicherheitsventil innerhalb von 40 Sekunden die Gaszufuhr.

- Hinweise zur Verwendung der Brenner

Um einen optimalen Wirkungsgrad der Brenner bei minimalem Gasverbrauch zu gewährleisten, sollten Sie den Topfdurchmesser passend zur Größe der Kochstelle wählen.
Zum Sparen von Energie ist es weiterhin unerlässlich, dass die Töpfe während des Garvorgangs mittig über dem Brenner stehen und mit einem Deckel versehen sind.

Brenner	**Ø Kochgeschirr in cm.**
Hilfsbrenner	von Ø 6 bis Ø 18
Normalbrenner	von Ø 15 bis Ø 22
Starkbrenner	von Ø 20 bis Ø 28
Dreikranzbrenner	von Ø 24 bis Ø 32
Fischbrenner	Oval, das den Brenner bedeckt

Wir empfehlen Ihnen, sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme soweit zurückzuschalten, dass das Gargut nur noch köchelt.

Es ist wichtig, dass Sie daran denken, dass die Bedienknebel zwischen den Stufen „große Flamme“ und „kleine Flamme“ eingestellt werden müssen und **nie** zwischen den Stufen „große Flamme“ und „Aus“.

N.B. Verwenden Sie die Brenner nie ohne die Topfträgerroste. Um den Brennern keine schweren Schäden zuzufügen ist es außerdem unerlässlich, dass keine weiteren Flammenkränze über den in den Barazza-Geräten montierten verwendet werden.

- Verwendung des Fry-Tops

Um die Betriebstemperatur des Fry-Tops zu erreichen, muss der Brenner 10 Minuten lang auf höchste Stufe gestellt werden. Danach auf die kleinste Stufe zurückschalten und weitere 5 Minuten warten, so dass sich die Temperatur gleichförmig über die gesamte Fläche verteilen kann: In diesem Zustand wird in der Mitte der Platte eine Temperatur von ca. 265℃ erzielt, die ideal zum Garen mit dem Fry-Top ist. Beginnen Sie nun mit dem Garvorgang und fahren Sie diesen bei niedrigster Brenner-Stufe fort. Der Fry-Top wurde so konzipiert, dass das Öl in der Sammelwanne aufgefangen wird. Bei einer Verwendung entsprechend der Bedienungsanleitung, erreicht das Öl nie eine zu hohe Temperatur, auch wenn es längere Zeit in der Sammelwanne verweilen sollte.
Die Flamme kann, wenn gewünscht, natürlich auch größer gestellt werden. Dadurch erhöht sich jedoch die Temperatur, was dazu führen kann, dass die Speisen zu schnell und nicht gleichförmig gegart werden, dass unangenehme Gerüche entstehen und schlimmstenfalls das Öl in der Sammelwanne zu brennen beginnt.

Achtung:

Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt. Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß: Kinder daher vom Gerät fern halten.

BACKOFEN

Sämtliche Garvorgänge müssen bei geschlossener Backofentür vorgenommen werden. Zum Herausnehmen der Speisen aus dem Backrohr Schutzhandschuhe verwenden. Das Kochgeschirr muss Temperaturen von über 250℃ standhalten können.
Auf öl- oder fetthaltige Flüssigkeiten, vor allem am Boden des Garraums achten, da diese bei hohen Temperaturen zu brennen beginnen können.
Die seitlichen Einschubleisten im Backofen (Abb. 3) bieten die Möglichkeit, die Höhe der Backofenroste zu regulieren. So kann je nach gewählter Position eine höhere Temperatur entweder auf der Oberseite oder der Unterseite der Speisen erzielt werden.

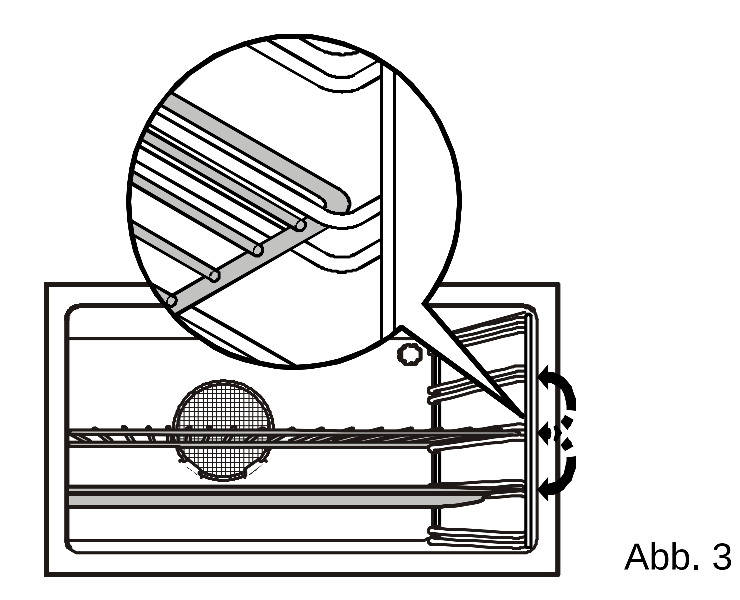
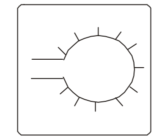


Abb. 3

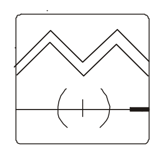
- Bedienknebel des Wählschalters und Thermostat

Zum Benutzen des Multifunktionsofens muss sowohl der Bedienknebel des Wählschalters (3), siehe Abb. 1, betätigt werden, mit dem die für die verschiedenen Garanforderungen geeignetste Betriebsart gewählt werden kann, als auch der Thermostat-Knebel (2), der auf die gewünschte Temperatur gestellt werden muss. Die verschiedenen Betriebsarten werden von den im Folgenden dargestellten Symbolen angezeigt. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, sorgt das Thermostat für deren Beibehaltung während des Garvorgangs.

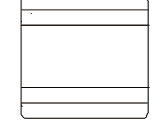
- Symbole des Wählschalter-Knebels des Multifunktionsofens



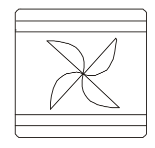
Allgemeine Kontakte und Backrohr-Beleuchtung



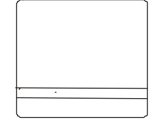
Grill und Bratspieß
Gleichzeitiger Betrieb des oberen mittleren Heizelements und des Bratspießes. Ideal für die Zubereitung von Fleisch am Spieß.



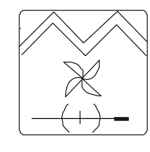
Konventioneller Betrieb
Gleichzeitiger Betrieb des oberen und unteren Heizelements. Für alle Arten von Gargut geeignet. Ideal für Hefekuchen, Pizza, Braten und Auflauf.



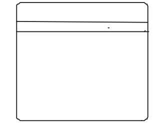
Umluftober-/Unterhitze
Der Betrieb des Umluftventilators, kombiniert mit dem konventionellen Betrieb, gestattet ein schnelles und gleichförmiges Garen auch empfindlicher Zubereitungen, wie Kekse und Gebäck.



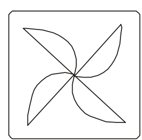
Unterhitze
Der Betrieb lediglich des unteren Heizelements verleiht dem Gargut den letzten Schliff und ist ideal zum Aufwärmen der Speisen. Geeignet zum Fertigbacken von Keksen, Mürbeteigkuchen und Quiches.



Umluftgrill
Die Kombination von Grill und Umluftventilator gewährleistet das gleichförmige Garen der Speisen. Auch dicke Fleischstücke und besonders voluminöse Speisen lassen sich perfekt grillen.



Oberhitze
Durch den Betrieb nur der Oberhitze können die Speisen goldbraun gebacken werden. Es lassen sich optimale Ergebnisse beim Überbacken von Lasagne, Nudel- oder Gemüseaufläufen erzielen.



Auftaustufe
Die Verwendung nur des Umluftventilators ohne Aufheizen ermöglicht ein optimales Auftauen von Speisen in kürzester Zeit.

- Kontrollleuchten

Die Backöfen sind mit zwei Kontrollleuchten ausgestattet. Die erste Kontrollleuchte, die auf Abb. 1 mit der Nummer 5 gekennzeichnet ist, zeigt an, dass ein Bauteil des Gerätes unter Spannung steht. Die zweite, mit der Nummer 4 gekennzeichnete Kontrollleuchte, ist an das Thermostat angeschlossen und leuchtet jeweils mit dem Ansprechen des Thermostats auf, das die Funktion hat, die Temperatur im Backrohr konstant zu halten.

- Bratspieß

Die Öfen sind mit einem Bratspieß ausgestattet. Für die Zubereitung von Speisen am Spieß muss das Gestell und der Bratspieß, wie auf Abbildung 4 dargestellt, in den Backofen eingesetzt werden. Den Griff abnehmen und den Knebel des Wählschalters auf Position Grill und Bratspieß (siehe Symbol vorhergehende Seite) drehen und den Thermostat-Knebel auf die gewünschte Temperatur (max. 230℃) stellen. Die Türe geschlossen halten.

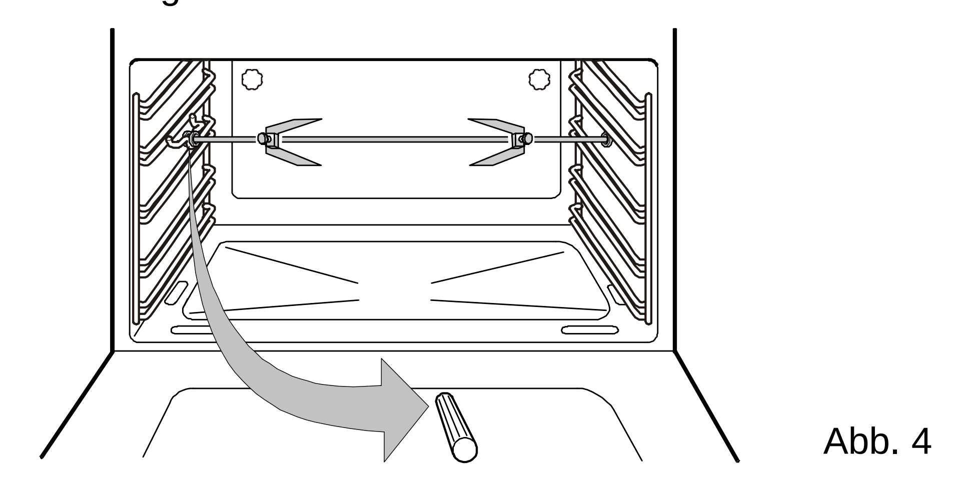


Abb. 4

ACHTUNG
Das Gerät erreicht bei Grillbetrieb sehr hohe Temperaturen. Kinder daher fernhalten.

- Zeitschaltuhr und Ende des Garvorgangs

Die Herde verfügen über eine mechanische Zeitschaltuhr mit Abschaltfunktion nach Ende des Garvorgangs. Sie können diese Funktion aktivieren, indem Sie den Knebel (Pos. 1 auf Abb. 1) eine vollständige Umdrehung im Uhrzeigersinn drehen und anschließend auf die gewünschte Garzeit stellen (von 0 bis 90 Minuten). Auf Abb. 5A ist eine Garzeiteinstellung von 30 Minuten abgebildet. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal und gleichzeitig wird der Backofenbetrieb unterbrochen (Abb. 5B). Wir empfehlen Ihnen, nach Ende des Garvorgangs den Knebel wieder auf das Symbol „Manuell“ zu drehen. Nur wenn der Knebel auf dieser Position steht, kann der Backofen ohne die Funktion Zeitschaltuhr verwendet werden (Abb. 5C).

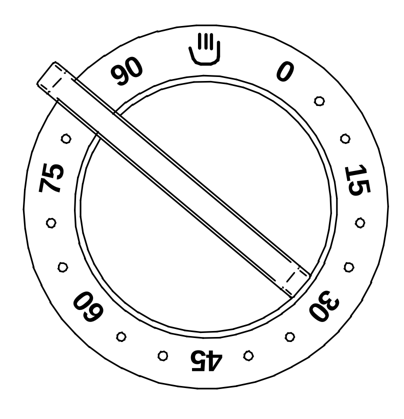


Abb. 5A

30 Minuten bis zum Ende der Garzeit

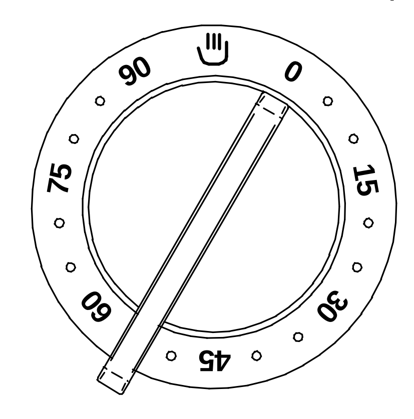


Abb. 5B

Akustisches Signal und Ende des Garvorgangs

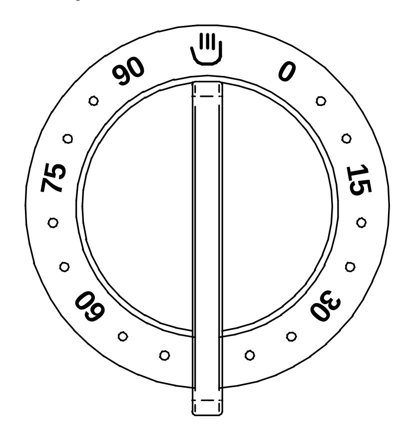


Abb. 5C

Position zur Verwendung des Ofens ohne Zeitschaltuhr

- Sicherheitsthermostat

Um gefährliche Überhitzungen aufgrund unsachgemäßer Verwendung oder eines defekten Bauteils zu vermeiden, wurde der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, das bei einer Funktionsstörung die Stromzufuhr unterbricht.
Die Rückstellung des Thermostats erfolgt automatisch mit der Senkung der Ofentemperatur. Nach einem Ansprechen des Thermostats genügt es daher abzuwarten, bis der Ofen wieder abgekühlt ist, um das Thermostat wieder einsatzbereit zu machen. Sollte das Ansprechen des Thermostats hingegen auf ein defektes Bauteil zurückzuführen sein, muss der technische Kundendienst gerufen werden.

- MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN (Ratschläge zur Benutzung)

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge zur Betriebsart und zu den Garzeiten verschiedener Speisen geben. Sie müssen jedoch berücksichtigen, dass sich die Angaben auf ein Garen unter optimalen Backofenbedingungen beziehen. Nachdem für beim privaten Benutzer installierte Geräte oft keine optimalen Bedingungen vorliegen (z.B. aufgrund schwankender Anschlussspannung) und die Garzeiten außerdem je nach Art, Menge und Gleichförmigkeit der Speisen variieren können, sollten Sie darauf achten, die gegebenen Hinweise den tatsächlichen Gegebenheiten Ihrer Küche anzupassen und die ersten Garvorgänge aufmerksam kontrollieren, bis Sie die notwendige Erfahrung mit dem Gerät gemacht haben, um optimale Garergebnisse zu erzielen.
Dabei ist es sehr wichtig, dass Sie die Backofentür so wenig oft wie möglich öffnen. Wenn Sie nach Garende die Oberseite der Speise noch weiter garen möchten, drehen Sie den Drehgriff auf das Symbol Oberhitze und für die Unterseite aus das Symbol Unterhitze. Beide Symbole sind im Abschnitt „Symbole des Wählschalter-Knebels des Multifunktionsofens“ dargestellt.

Gargut		Wählschalter	Temperatur °C	Garzeit in min
Gebäck				
Gebäck mit Backform aus Rührteig	Panettone und Focaccia		175	55-65
	Focaccia „Reale“		175	60-70
	Torte „Sublime“		175	60-70
Gebäck ohne Backform	Tortenboden		175	30-40
	mit Obstbelag		175	50-60
	mit trockenem Belag		175	40-50
Gebäck mit Backform aus Mürbteig	Tortenboden		200	8-10
	mit Ricotta		200	25-35
	mit Obst		200	25-35
Gebäck mit Backform aus Hefeteig	Weißbrot1 Kg Mehl		200	25-35
	Mürbteig		200	10-15
Kleingebäck	Beignet-Teig		200	30-45
	Keksteig		200	15-20
Lasagne			200	50-60
Fleisch	Braten			
(Garzeit pro cm Dicke)	Lange Garzeit		175	12-15
	Kurze Garzeit		200	10-12
	Hackbraten		200	30-40
Geflügel				
	Ente 1,5 – 2,0 Kg		200	120-180
	Gans 3,0 Kg		200	150-210
	Brathuhn		200	60-90
	Truthahn 5,0 Kg		175	240 ca.
Wild				
	Hase		200	60-90
	Rehkeule		200	90-150
	Hirschkeule		175	90-180
Gemüse				
	Gemüseauflauf		200	40-45
Fisch				
	Meeräsche		200	40-50
Pizza				
			240	15-20
Grill + Spieß				
	Kalbsbraten am Spieß		200	15-20
	Hähnchen am Spieß		200	20-25
Umluftgrill				
	Überbacken von Fleisch		200	60
	Dickes Gargut		180	20
	und großes Gargut		180	20

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal mit äußerster Sorgfalt, nach den geltenden Bestimmungen des Aufstellungslandes vorgenommen werden.
Diese sind in DE:
DVGW-TRGI 2008: Technische Regeln für Gasinstallation
TRF „Technische Regeln Flüssiggas“

Vor der Installation sicherstellen, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und Druck) mit den Einstellungen des Gerätes übereinstimmen. Die Einstellwerte des Gerätes sind auf dem Typenschild (Abb. 6), das direkt an der Rückwand des Herdes angebracht ist, oder im Garantieschein angegeben.

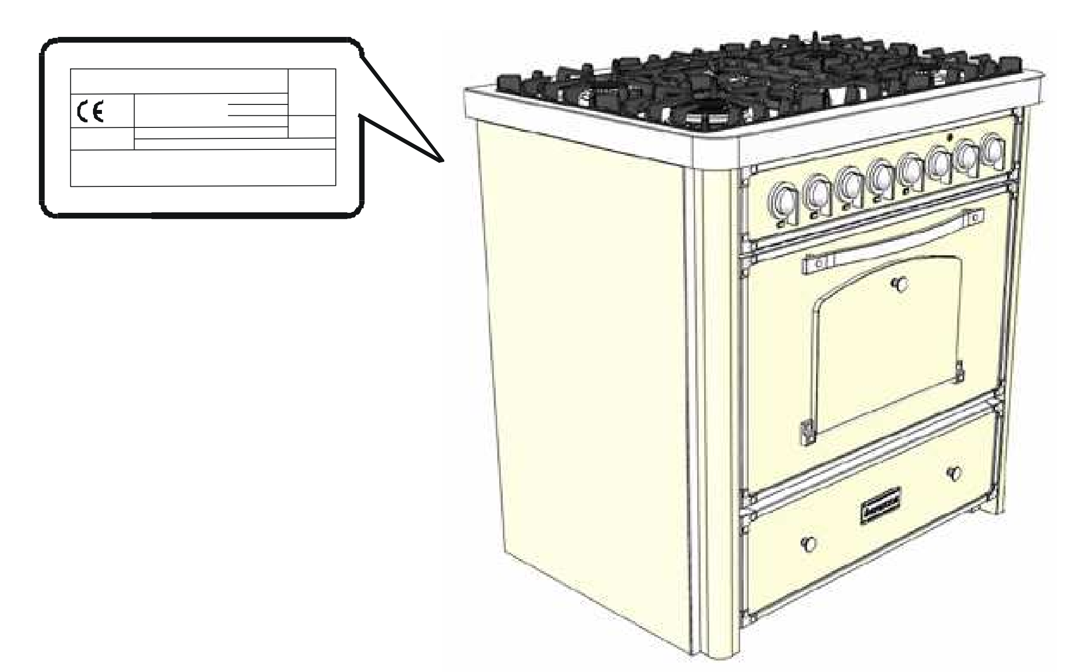


Abb. 6

- **Elektro-Anschluss**

Vor Durchführung des Elektro-Anschluss sicherstellen, dass:

- Das Begrenzungsventil und die Hausversorgungsanlage sind ausreichend für die elektrische Leistungsaufnahme des Gerätes dimensioniert. Dies geht aus dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes (siehe Abb. 6), aus dem Garantieschein oder aus den im Abschnitt „Technische Eigenschaften“ aufgeführten Daten hervor;
- Die elektrische Anlage verfügt über einen effizienten Erdanschluss, in Übereinstimmungen mit den geltenden Gesetzesvorschriften und Bestimmungen. Sollte dies nicht der Fall sein, muss eigens ein Erdanschluss hergestellt werden;
- Die Steckdose oder der omnipolare Anschlussschalter sind bei eingebautem Gerät leicht zugänglich.

Der Herd wird mit einem Anschlusskabel geliefert, an das ein genormter Stecker anzuschließen ist, der für die auf dem Typenschild angegebene Last ausgelegt ist (siehe Abb. 6). Der Stecker muss anschließend an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden. Gegebenenfalls kann das Kabel auch direkt an das Stromnetz angeschlossen werden. In diesem Fall muss allerdings zwischen Ofen und Netz ein den geltenden Bestimmungen entsprechender omnipolarer Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischengeschaltet werden. Das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.
Das Anschlusskabel muss unbedingt so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50℃ über der Raumtemp eratur erreicht.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, sollten vorliegende Unfallverhütungsbestimmungen nicht eingehalten werden.

- Gasanschluss

- Sicherstellen, dass die Geräteeinstellungen mit der örtlichen Gasart übereinstimmen.
- Sollten die Einstellungen nicht übereinstimmen, die im Abschnitt „Anpassungen an die verschiedenen Gasarten“ aufgeführten Anweisungen befolgen.
- Soll das Gerät mit Flüssiggas betrieben werden, darf nur ein zertifizierter und zugelassener Druckregler verwendet werden.
- Das Gerät in Übereinstimmung mit den örtlichen Bestimmungen und Verordnungen an den Gaszylinder oder eine andere Gasversorgungsquelle anschließen.

- Gerät anschließen

- Das Kochfeld kann entweder mit einem flexiblen Schlauch oder einem Rohr aus rostfreiem Stahl angeschlossen werden.
- An den Anschlussstutzen GJ1/2” anschließen.
- Die Dichtung muss gewährleisten, dass der Anschluss gut hält.
- Der Anschlussstutzen kann durch Lösen der Mutter gedreht werden. Nachdem die gewünschte Position erreicht wurde, die Mutter wieder festziehen.

Achtung:

Nach Fertigstellung der Installation mit einer Seifenlösung und nie mit einer Flamme die absolute Dichtheit sämtlicher Anschlüsse prüfen.

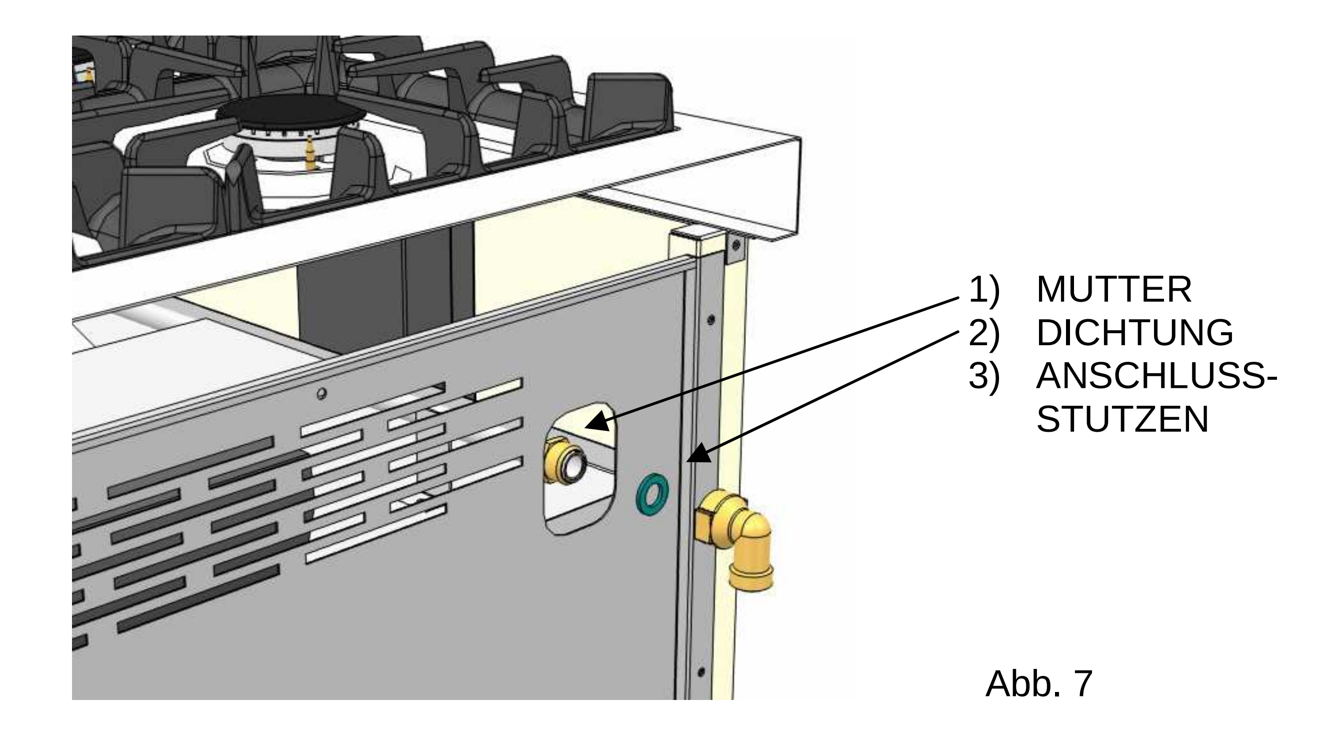


Abb. 7

Der 123 cm-Herd mit Fry-Top verfügt über zwei getrennte Gaseingänge: Einen Eingang für die Brenner und einen für den Fry-Top. Beide Eingänge müssen nach den geltenden Bestimmungen an die Gasversorgung angeschlossen werden. Beachten Sie hierzu das Kapitel „Gasanschluss“.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Abmessungen:	Mod.90	Mod.120
Höhe	cm. 92	cm. 92
Breite	cm. 90	cm. 123
Tiefe	cm. 65	cm. 65
Nutzbares Backraumvolumen	lt. 75	lt. 75

Heizelemente und Komponenten:

Unteres Heizelement	W 1700
Oberes Heizelement	W 1000
Grill-Heizelement	W 2000
Backraumbeleuchtung	W 2 X 15
Motorventilator	W 30
Tangentialgebläse	W 20

Anschlusswert : kW 2.8

Schutzklasse: I

Energieklasse: A

Anschlussspannung: 230V (50 Hz)

Backofen-Zubehör:

Fettpfanne	2
Backofenrost	1
Seitliche Einschubleisten	2
Bratspieß	1

BACKOFEN MIT TANGENTIALGEBLÄSE

Der von Ihnen erworbene Herd verfügt über ein Tangentialgebläse, das die (während des Garvorgangs vollkommen normale) Bildung von Dampf im Backraum verhindert.
Das Gebläse tritt bei allen Betriebsarten automatisch in Funktion.

Nach Ende des Garvorgangs kann sich weiterhin Dampf im Backraum bilden. Um dieses geringfügige Problem zu beheben, eine der beiden nachfolgend beschriebenen Vorgangsweisen befolgen:

1. Backofentür öffnen, Gargut entnehmen und wieder schließen;

2. Wenn Sie hingegen das Gargut noch im Backrohr lassen möchten (z.B. um den Garvorgang fortzuführen):

    - Stellen Sie das Thermostat auf Null und lassen Sie den Wählschalter auf Garposition (dadurch schaltet sich der Ofen aus aber das Gebläse bleibt weiterhin in Funktion);
    - Wenn Sie schließlich die Speise herausnehmen, den Wählschalter auf Null stellen.

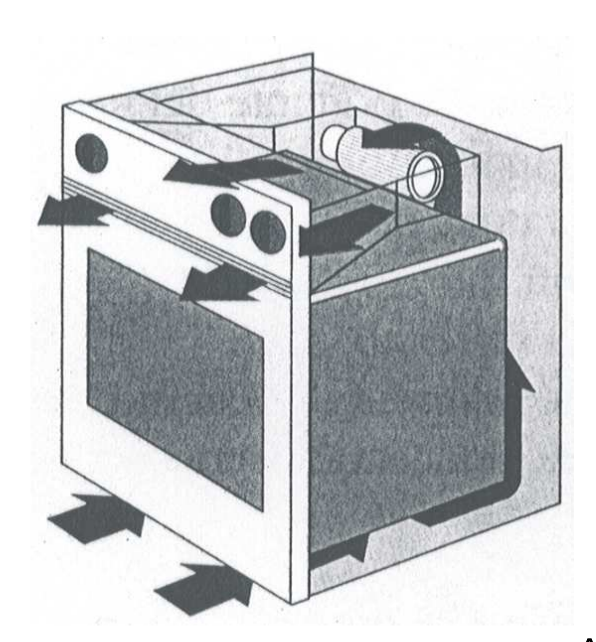


Abb. 8

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor jeglichem Wartungseingriff den Stecker aus der Steckdose ziehen und sicherstellen, dass das Gerät kalt ist. Sollten Sie Spray-Produkte verwenden, befolgen Sie bitte genauestens die auf der Verpackung aufgeführten Hinweise und richten Sie nie den Strahl auf die Heizelemente, die im oberen Teil der Backröhre zu sehen sind.

NB: Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

- Reinigung des Backraums

Die emaillierten Flächen mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel mit einem weichen Schwamm reinigen. Keine Scheuerschwämme bzw. scharfen Reinigungsmittel verwenden, um den Emaillack nicht zu beschädigen. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocken reiben. Sollten sich nach dem Garen Speiserückstände im Backrohr befinden, wird empfohlen, den Backofen zu reinigen, damit sich diese beim nächsten Garvorgang nicht einbrennen und später schwer entfernen lassen.

- Wechseln der Glühbirne

- Vergewissern Sie sich, bevor Sie die Glühbirne wechseln, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker gezogen ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die Schutzabdeckung aus Glas herausdrehen (Abb. 9).
- Die Glühbirne herausdrehen und durch eine gleichwertige neue Glühbirne ersetzen.
- Die Schutzabdeckung wieder anschrauben.

Eigenschaften der Glühbirne

- Speisung	230V
- Leistung	15W
- Fassung	E 14
- Temperaturbeständig bis	300℃.

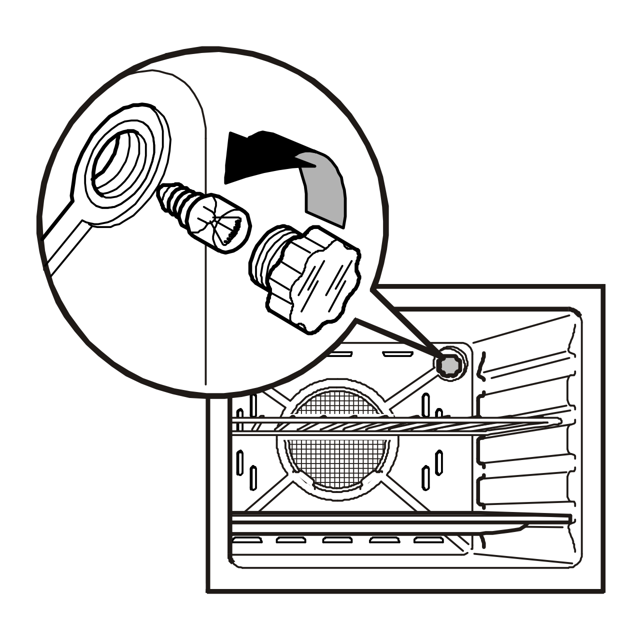


Abb. 9

- Reparieren elektrischer Teile

Bevor Sie den technischen Kundendienst rufen, kontrollieren Sie bitte Folgendes:

- Der Stecker steckt fest in der Steckdose
- Der Hauptschalter in Ihrem Haus ist eingeschaltet

Nach diesen Kontrollen lassen Sie, falls erforderlich, die Reparaturarbeiten von qualifiziertem Fachpersonal vornehmen. Eine Liste der Kundendienstzentren ist den Produktunterlagen beigelegt.

Vor jeglichem Wartungseingriff den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Auswechseln des Anschlusskabels

Das Anschlusskabel (H05RR-F, Querschnitt 3 x 1.5 mm²) kann wie folgt ausgewechselt werden:

- Klemmleiste öffnen (Abb.10);
- Leiter in die entsprechenden Klemmen einsetzen N - L - PE;
- Der Schutzleiter ist grün-gelb gekennzeichnet;
- Das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen;
- Klemmleiste wieder schließen. Hierzu auf den Deckel drücken, bis dieser einrastet.

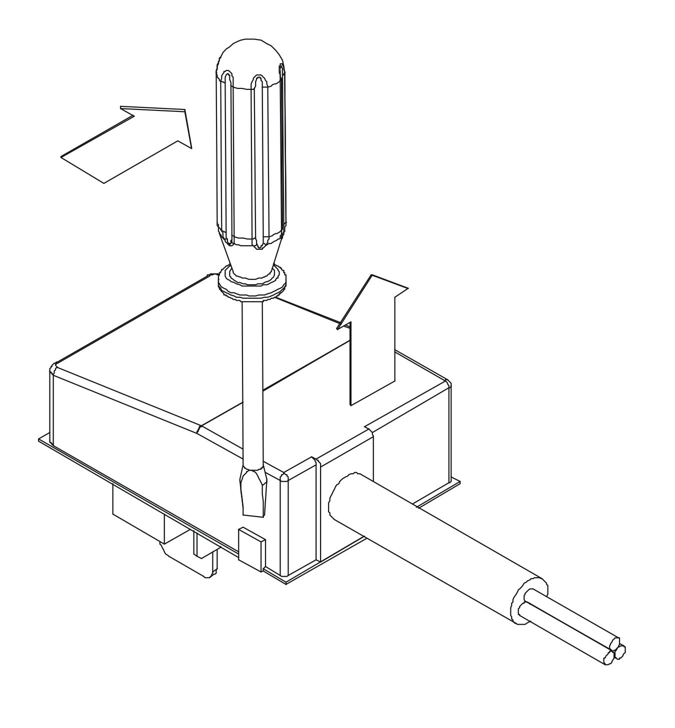


Abb.10

N.B.: Nach der Installation muss der Stecker des Gerätes zugänglich sein.

- Reinigung des Kochfelds

Vergewissern Sie sich, bevor Sie mit dem Reinigen des Kochfeldes beginnen, dass die **Topfträgerroste und Brenner abgekühlt sind**. Sicherheitshalber auch die Stromversorgung mittels des Hauptschalters der Anlage unterbrechen. Die emaillierten, lackierten oder verchromten Flächen mit lauwarmem Wasser und Seife oder mit nicht ätzendem Flüssigreiniger reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Die Flächen vor längerem Kontakt mit säurehaltigen oder alkalischen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) schützen. Für Kochfelder aus Edelstahl einen feuchten Lappen und ein handelsübliches, nicht scheuerndes Edelstahl-Pflegemittel oder warmen Essig verwenden. Mit einem weichen Lappen oder Fensterleder trocknen.

- Reinigung der Brenner

Nachdem die Komponenten des Gerätes abgekühlt sind, die Brenner herausnehmen und mit warmem Wasser und Flüssigreiniger waschen. Anschließend gründlich trocknen und wieder einsetzen. Vergewissern Sie sich, dass keine der Öffnungen durch Verunreinigungen verstopft ist. Es ist wichtig, dass die Brenner wieder korrekt montiert werden, da, falls diese nicht korrekt positioniert sind, schwere Störungen des Verbrennungsvorgangs auftreten können. Von Zeit zu Zeit müssen die Düsenmulden (Abb. 11) gereinigt werden. Hierzu etwaig angesammelte Verunreinigungen entfernen und absaugen, damit die Gasaustrittsöffnungen nicht verstopfen.

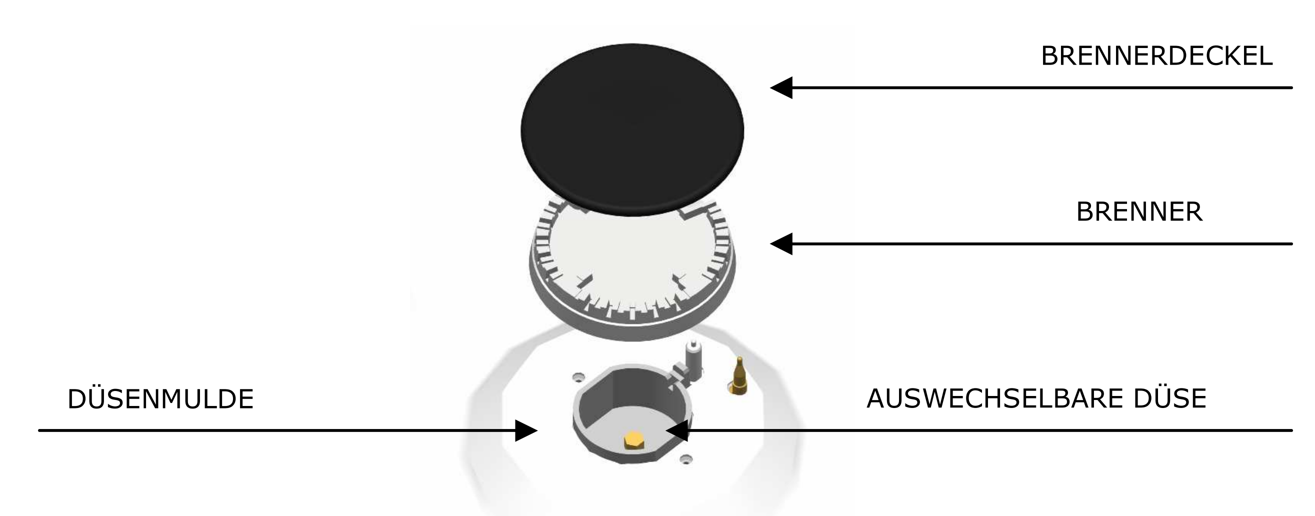


Abb.11

- Reinigung des Fry-Tops

Zum Reinigen des Fry-Tops empfehlen wir Ihnen, Essig auf die noch warme Platte zu gießen (ca. 100℃, der darauf gegossene E ssig muss kochen) und anschließend mit einem Schwamm oder feuchten Lappen die Verunreinigungen zu entfernen, die sich auf diese Weise sehr leicht beseitigen lassen. Danach die kalte Platte mit einem Tuch trocknen.

- Anpassung der Kochfeld-Brenner an die verschiedenen Gasarten

Diese Kochfeldmodelle sind mit Brennern ausgestattet, die keine Lufteinstellungen erfordern. Um das Gerät an eine andere Gasart anzupassen, müssen daher lediglich die Düsen ausgetauscht und die Kleinstellwärmebelastung eingestellt werden.

a) Wechseln der Düsen

Topfträgerroste, Brenner und Flammenkränze abnehmen. Mit dem mitgelieferten Schlüssel die Düsen entfernen (siehe Abb. 12) und durch die beiliegenden Düsen ersetzen. Hierbei genauestens die Kennzeichnung und nachfolgende Tabelle beachten.

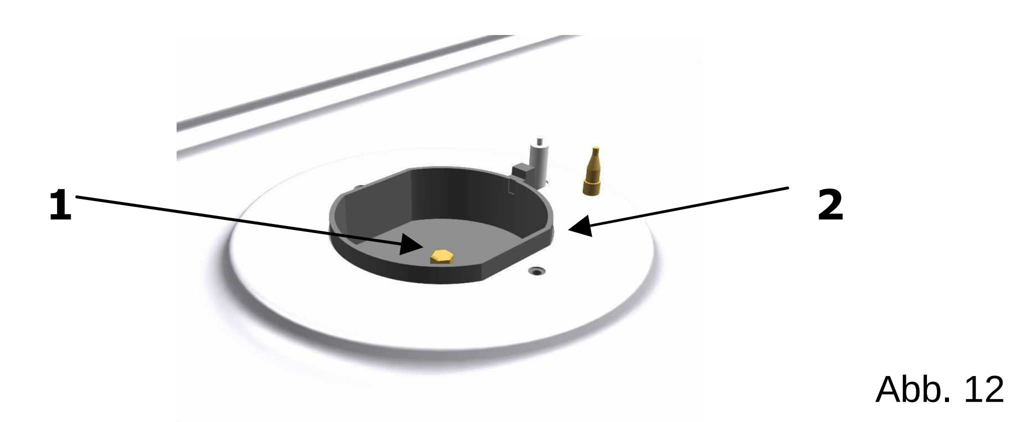


Abb. 12

Beschreibung:

1 – Auswechselbare Düse
2 – Düsenmulde

Sollte das Gerät auf eine andere als die ursprünglich vorgesehene Gasart eingestellt werden, muss der Installateur auf das Typenschild und auf den Garantieschein die beiden mit dem Garantieschein mitgelieferten Etiketten aufkleben, so dass die neue Einstellung erkennbar ist.

TABELLE DER DÜSEN

Gas-Brenner	Gas	Betriebs druck	Gas-verbrauch	Ø Düsen 1/100 mm	Nennwärme leistung	Reduzierte Leistung
Hilfsbrenner	Flüssig G30	30 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.45
	Flüssig G31	37 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0.45
	Flüssig G30	50 mbar	g/h 73	43	kW 1	kW 0.45
	Flüssig G31	50 mbar	g/h 73	43	kW 1	kW 0.45
	MethanG20	20 mbar	l/h 94	71	kW 1	kW 0.45
	MethanG25	20 mbar	l/h 107	77	kW 1	kW 0.45
Normal-brenner	Flüssig G30	30 mbar	g/h 127	65	kW 1.75	kW 0.45
	Flüssig G31	37 mbar	g/h 127	65	kW 1.75	kW 0.45
	Flüssig G30	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.45
	Flüssig G31	50 mbar	g/h 127	58	kW 1.75	kW 0.45
	MethanG20	20 mbar	l/h 158	96	kW 1.75	kW 0.45
	MethanG25	20 mbar	l/h 182	100	kW 1.75	kW 0.45
Stark-brennner	Flüssig G30	30 mbar	g/h 218	85	kW 3	kW 0.85
	Flüssig G31	37 mbar	g/h 218	85	kW 3	kW 0.85
	Flüssig G30	50 mbar	g/h 218	75	kW 3	kW 0.85
	Flüssig G31	50 mbar	g/h 218	75	kW 3	kW 0.85
	MethanG20	20 mbar	l/h 270	115	kW 3	kW 0.85
	MethanG25	20 mbar	l/h 328	134	kW 3	kW 0.85
Dreikranz-Brenner 3.6 kW	Flüssig G30	30 mbar	g/h 262	96	kW 3.6	kW 1.40
	Flüssig G31	37 mbar	g/h 262	96	kW 3.6	kW 1.40
	Flüssig G30	50 mbar	g/h 262	76	kW 3.6	kW 1.40
	Flüssig G31	50 mbar	g/h 262	76	kW 3.6	kW 1.40
	MethanG20	20 mbar	l/h 340	138	kW 3.6	kW 1.40
	MethanG25	20 mbar	l/h 374	148	kW 3.6	kW 1.40
Fischbrenner Fry top	Flüssig G30	30 mbar	g/h 182	80	kW 2.5	kW 1.40
	Flüssig G31	37 mbar	g/h 182	80	kW 2.5	kW 1.40
	Flüssig G30	50 mbar	g/h 182	70	kW 2.5	kW 1.40
	Flüssig G31	50 mbar	g/h 182	70	kW 2.5	kW 1.40
	MethanG20	20 mbar	l/h 233	114	kW 2.5	kW 1.40
	MethanG25	20 mbar	l/h 274	120	kW 2.5	kW 1.40

b) Kleinstellwärmebelastung

Zum Einstellen der Kleinstellwärmebelastung der Kochstellenbrenner die Brenner zünden und auf die kleinste Stufe stellen (Symbol „kleine Flamme“). Den Knebel abziehen und mit dem mitgelieferten Schraubenzieher die Einstellschraube seitlich des Knebelstifts (Abb. 13) nach rechts drehen, um die Flamme kleiner zu stellen oder nach links drehen, um die Flamme größer zu stellen, bis die gewünschte Kleinstellung erreicht ist.
Bei Flüssiggasbetrieb (G30/G31) muss die Einstellschraube der Kleinstellwärmebelastung vollständig eingedreht werden. Nach diesen Abänderungen und Einstellungen die Gasdichtheit (mit Seifenwasser) und den korrekten Betrieb der Brenner prüfen. Danach kontrollieren, ob die Brenner beim schnellen Übergang von Groß- auf Kleinstellung nicht erlöschen.
Gegebenenfalls mittels der Einstellschraube die Kleinstellung erhöhen.

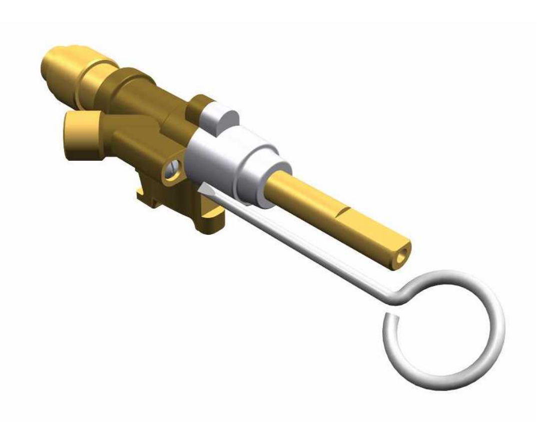


Abb.13

Achtung:

Regelmäßig den Erhaltungszustand des Gasanschluss-Schlauches kontrollieren und diesen bei den geringsten Abnutzungserscheinungen auswechseln. Die Kontrolle des Gasanschluss-Schlauches sollte mindestens einmal jährlich erfolgen. Das etwaige Auswechseln darf nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

HINWEISE:

- Sollte die Brennerflamme unvorhergesehener Weise erlöschen, den Knebel zudrehen und nicht vor einer Minute versuchen, den Brenner erneut zu zünden.

- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie auf eine gute Belüftung der Küche und halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine Dunstabzugshaube mit Abluftleitung.

- Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung (wenn vorhanden) auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

- Regelmäßiges Schmieren der Gashähne

Muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, an das Sie sich auch bei Funktionsstörungen des Gerätes wenden müssen.
Sollte ein Gashahn ausgewechselt werden müssen, so muss auch die entsprechende Dichtung mit ausgewechselt werden.
Wir empfehlen Ihnen, mindestens einmal jährlich von qualifiziertem Fachpersonal eine Kontrolle vornehmen zu lassen.

- Knebel

Die Knebel dürfen nur im äußersten Bedarfsfall abgezogen werden (z.B. um die Kleinstellwärmebelastung einzustellen) und nicht einfach zum Reinigen.
Gegebenenfalls die Knebel mit äußerster Vorsicht abnehmen und anschließend wieder korrekt anbringen, um etwaige Funktionsstörungen zu vermeiden.

STÖRUNGEN UND DEREN ABHILFE

Störung	Abhilfe
Kontrollleuchten leuchten nicht auf	- Sicherstellen, dass die Zeitschaltuhr nicht auf Null steht. - Sicherstellen, dass das Gerät korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist. - Sicherstellen, dass die Bedienknebel korrekt eingestellt sind. - Den Schalter (Schutzschalter) der elektrischen Anlage kontrollieren. Sollte die Störung andauern, den Kundendienst hinzuziehen.
Kontrollleuchte des Thermostats leuchtet nicht auf	- Der Knebel des Wählschalters muss auf eine Garfunktion gestellt sein. - Thermostatknebel auf einen Temperaturwert stellen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	- Sicherstellen, dass das Stromanschlusskabel an das Netz angeschlossen ist. - Glühlampe der Backofenbeleuchtung durch eine gleichwertige Glühlampe ersetzen. Siehe hierzu Angaben im Abschnitt „Wartung und Reinigung“.
Feuchtigkeit im Backofen	- Speisen nach Ende des Garvorgangs nicht im Backrohr lassen.
Feuchtigkeit im Backofen während des Betriebs	- Backofentemperatur um 15/20℃ erhöhen
Gasfluss scheint unregelmäßig	- Sicherstellen, dass der Gashahn offen ist. - Position von Brenner und Flammenkranz kontrollieren. - Öffnungen von Flammenkranz und Düse reinigen.
Gasgeruch im Raum	- Sicherstellen, dass der Kochfeld-Knebel auf Aus-Stellung steht. - Erhaltungszustand des Gasanschlussschlauches und der entsprechenden Verbindungen kontrollieren.

Sollten die Störungen andauern oder durch die oben beschriebenen Maßnahmen nicht behoben werden können, wenden Sie sich bitte an unsere nächstgelegene **Kundendienststelle**. Geben Sie bitte die **Art der Störung, Modell, Artikel und Matrikelnummer Ihres Gerätes an, die Sie dem Garantieschein** entnehmen können.

ACHTUNG

Dieses Gerät darf nur in einem nach den geltenden Bestimmungen permanent belüfteten Raum installiert und betrieben werden.

- Aufstellraum

Damit das Gerät ordnungsgemäß funktionieren kann, muss dem Raum so viel Luft zugeführt werden wie, entsprechend der geltenden Bestimmungen, für die Verbrennung des Gases erforderlich ist. Die Lüftungsöffnungen mit einem Querschnitt von mindestens 100 cm^2 müssen so angeordnet sein, dass sie weder von innen noch von außen verdeckt werden können und müssen sich in Fußbodennähe befinden (siehe Abb. 14). Jede andere Form der Belüftung muss im Einklang mit zitierter Bestimmung sein.

- Abfuhr der Abgase

Die Verbrennungsprodukte von Gaskochgeräten müssen über Kamine, Dunstabzugshauben oder Elektrolüfter mit einer Leistung, die einen stündlichen Luftaustausch von mindestens dem dreifachen Raumvolumen gewährleisten, direkt ins Freie geleitet werden. Wir möchten daran erinnern, dass die für die Verbrennung erforderliche Luft $2m^3/h$ pro kW Nennwärmeleistung beträgt (für die Gesamt-Nennwärmeleistung siehe Typenschild).

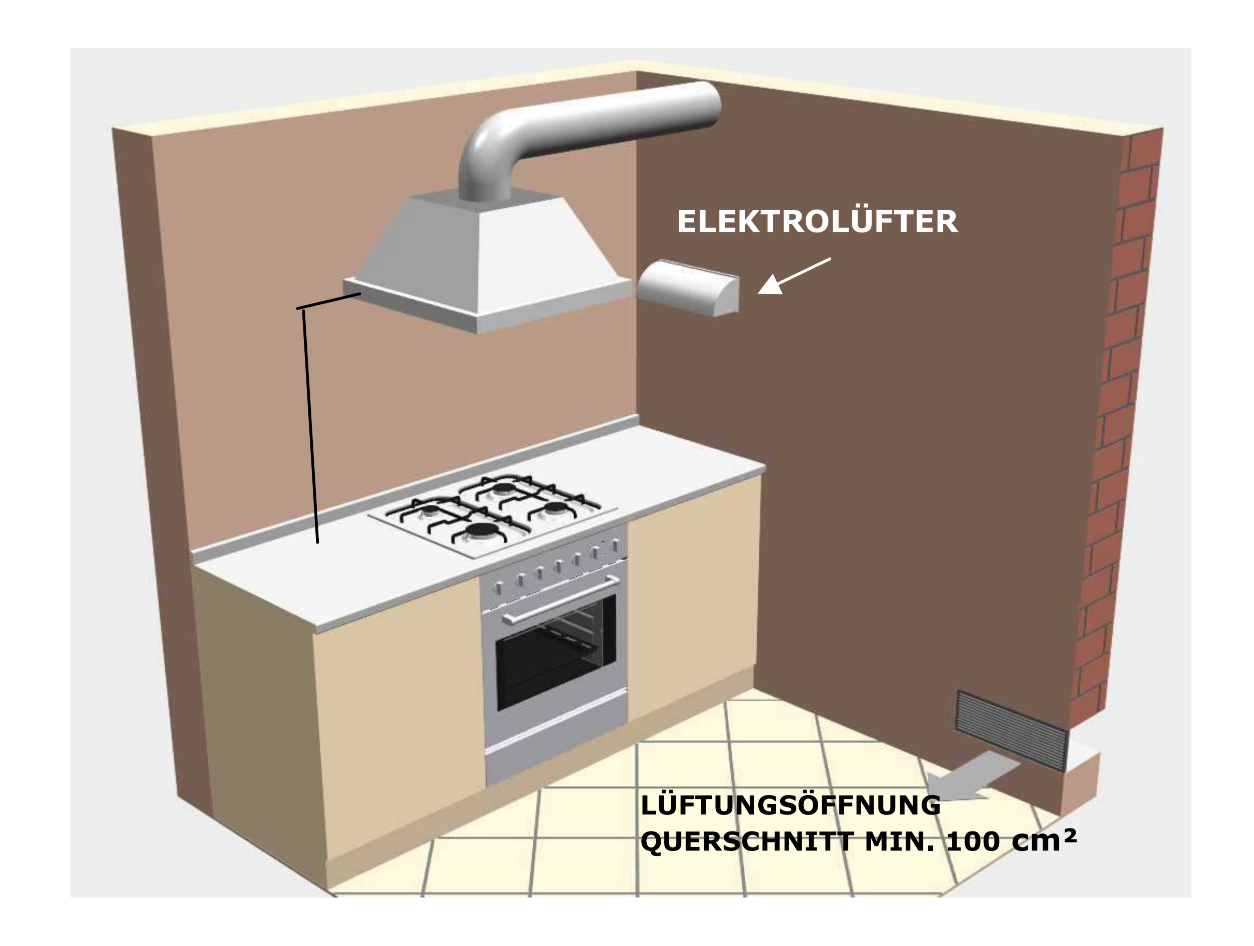


Abb. 14

EINBAU IN EINE KÜCHENZEILE

Die Standherde gehören der Klasse 2/1 an. Da die Geräte unter die Klassifizierung Typ Y fallen darf eine etwaige Seitenwand höher als die Arbeitsfläche sein.

Nachfolgend sind die Abmessungen der Herde für ein korrektes und einfaches Einbauen in eine Küchenzeile angegeben.

90 cm-HERD

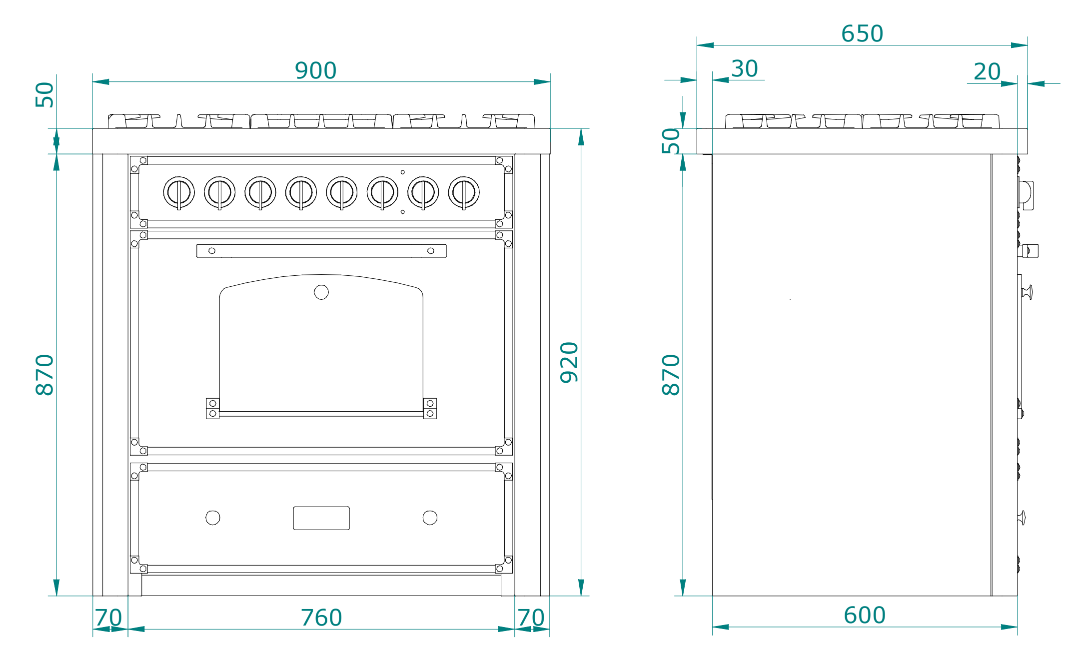


Abb. 15

DUNSTABZUGSHAUBE UND 90 cm-RÜCKWAND

612
420 BÜGEL
250
308
80
180
220
Öffnung
830
Abluft-Austrittsöffnung
ø 150
450
345
MOTOR
80
900
455
500

900
650

120 cm-HERD

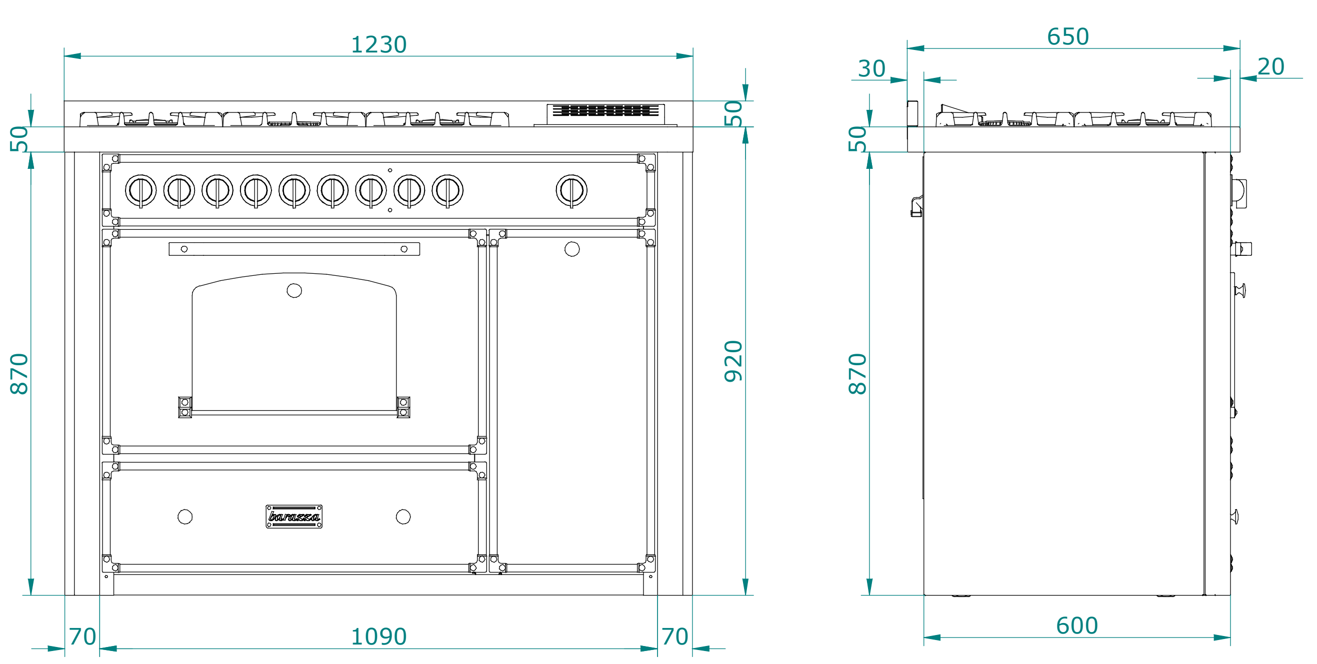


Abb. 15

DUNSTABZUGSHAUBE UND 120 cm-RÜCKWAND

942
720 Bügel
250
Öffnung
180
80
220
450
80
830
345
Abluft-Austrittsöffnun g
ø 150
MOTOR
1230
308
455
500

1230
650

